0

0

0

コ

(Q

5

0

Q

0

取扱説明書 · 料理集

型式 IH-A332HT(S) (シルバータイプ) トップフレート編 75cm

保証書·設置工事説明書別添付

このたびはコロナ IIH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありが とうございました。**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください**。 お読みになったあとは、設置工事説明書、保証書、お客様ご相談窓口とともに大 切に保存してください。

「安全上のご注意」 → P.4~7 をお読みいただき、正しくお使いください。



大火力オールメタル対応(右 IH)

- ○アルミ・銅鍋でも2.5kW*¹の大火力だから使いなれた金属鍋で思い
- ○音もしっかり抑えたサイレント設計
- * 1 鍋の重さや形状によっては、自動的に火力が弱くなる場合があります。アルミ・銅鍋を使用した場合の最大火力は2.5kWです。アルミ・銅鍋は、 鉄鍋を使用した場合に比べて約20~30%火力が弱くなります。お料理の仕上がり具合を見ながら、火力・時間を調節してください。

ワイド&ビッグ水なしグリル

- ○サンマ5尾が一度に焼ける ワイド&ビッグ庫内
- ○おいしく焼けて手間いらず 水なし自動両面焼き
- ○気になる煙・ニオイをしっかりカット 脱臭機能付
- ○調理後庫内にこもるニオイを分解 チタンの力で強力消臭



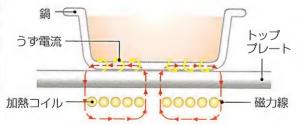
操作もラクラク

- Oすぐに使いこなせる ナビ付き*2ワンタッチ火かげん操作
- *2 次の操作を光ってお知らせします。
- ○奥まで取り出しやすく、しかも開閉しやすい

フルオープン&スムーズドア開閉

2

■ IH 加熱の原理



コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力 線の中に鍋を置くと、鍋にうず電流が発生し、鍋の電 気抵抗によって鍋自体が発熱します。

通りにクッキング(鉄・ステンレス鍋は3.0kW)



ご使用の前に	
安全上のご注意・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	4
各部のなまえとはたらき	8
使える鍋について	12
使いかた	
左・右ヒーター/中央ヒーター	
調理をする前に	16
左・右ヒーター/中央ヒーター	
ヒーターの基本的な使いかた	18
左ヒーター	
自動湯わかしの使いかた	20
^{左ヒーター} 保温の使いかた	04
	21
_{左ヒーター} 自動炊飯の使いかた	22
左・右ヒーターで揚げる	
グリル	
調理をする前に	26
魚焼き調理をする	28
グルメ調理をする	30
長くお使いいただくために	
お手入れ	32
知っておいていただきたいこと	36
こんなときは	37
料理集42~49	
仕様・その他	
仕様	50
····································	
保証とアフターサービフ	5 1

安全上のご注意

※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや 他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。 その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。



この表示を無視して、誤った取り扱い をすると、人が死亡または重傷を負う 危険が差し迫っていることが想定され る内容を示しています。



この表示を無視して、誤った取り扱い をすると、人が死亡または重傷を負う ことが想定される内容を示しています。



この表示を無視して、誤った取り扱い をすると、人が傷害を負うことが想定 されるか、または物的損害の発生が想 定される内容を示しています。

絵表示の例



この記号は注意(危険・警告を含む)を促す 内容があることを告げるものです。図の中や 近傍に具体的な注意内容が描かれています。



この記号は禁止の行為であることを告げる ものです。図の中や近傍に具体的な禁止内 容が描かれています。



この記号は行為を強制したり指示する内容 を告げるものです。図の中や近傍に具体的 な指示内容が描かれています。

⚠危険

改造は絶対にしない 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない。

火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または 別紙の「お客様ご相談窓口」にご相談ください。





↑警告

本体に水をかけない

感電・ショート・発火の原因



子供など取り扱いに不慣れな方だけで 使用させたり、乳幼児に触れさせない



感電・やけど・けがの原因

アースを確実に取り付ける

故障・漏電による感電の原因 アースの取り付けはお買い上げの販売店に ご相談ください。



アース線を 接続せよ

吸・排気カバーやすき間にピンや針金 などの異物を入れない 吸気口・排気口に指を入れない



感電や異常動作によるけがの原因

電源コードやプラグが傷んでいたり、 コンセントの差し込みがゆるいときは 使用しない



感電・ショート・発火の原因

トッププレートの上に乗ったり、物を 落としたり、衝撃を加えない



万一ひびが入ったり割れた場合、 そのまま使用すると過熱や異常 動作、感電の原因



電源スイッチと専用回路の ブレーカーを切って使用を 中止し、すぐに修理を依頼 してください。

カーテンなどの可燃物の近くで使用し ない

火災の原因





♠ 警告

揚げもの調理中はそばを離れない

火災の原因



- ●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
- ●鍋は中央に置いてください。
- ●底に凹凸やそりのある鍋で揚げものをしない。
- ●必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら 鍋で調理してください。(24ページ)
- ●油は500g(0.56L)未満では絶対に調理しない。 油は500g(0.56L)~800g(0.9L)の範囲で調理し てください。

鍋が違ったり油の量が少ないと、油が過熱され発火する 恐れがあります。

また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原 因になります。

●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを 離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調 節してください。

トッププレートの上に物を載せない

火災・故障の原因



下記の物は特に注意してください。

- ●可燃物や引火物 ふきん・紙・アルミホイル・油など
- ●磁気の影響を受けやすいもの キャッシュカード、磁気テープ、自動改札用 定期券、時計、ラジオなど

トッププレートの上に鍋、やかん、フ ライパンなどの調理器具以外のものお よびカセットコンロ・ボンベなど鍋以 外のものは置かない



火災・爆発・やけどの原因

使用後は電源を切る

火災の原因



●使わないときは、パネル操作部を収納して電 源を切ってください。長期不在のときは、専用 回路のブレーカーを切ってください。

⚠注意

使用中や使用後しばらくはトッププレー トやグリルドアおよび庫内などの高温 部に触れない



やけどの原因

特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなってい るため、手を触れないでください。



心臓用ペースメーカーをお使いの方は、 本製品のご使用にあたって医師とよく ご相談ください



本製品の動作がペースメーカーに影響を与える ことがあります。

他の器具(ガスコンロなど)であらかじ め加熱した油を使わない

揚げもの温度コントロールが働かず、異常過熱 し、火災の原因



空だきや必要以上に加熱をしない

鍋やトッププレートの破損の恐れ

過熱により調理物の発火、やけどの原因

※鍋底の薄いもの、そっているフライパンや鍋 は強火で予熱すると赤熱する場合があります。

※空だきなど異常に高温になった場合、トップ プレートが変色することがあります。



本体前方に物を置かない

火災の原因



調理以外の用途に使用しない

火災・故障の原因



⚠注意

火気を近づけない

感電・漏電の原因



鍋は不安定な状態で使用しない

不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や 鍋の落下によりやけどやけがの原因



吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気 カバー付近に手、顔、鍋のとってを近 づけない

火災・やけどの原因



鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない やけどの原因



トッププレートの表示窓や上面操作部 の上に、熱い鍋などを置かない

故障の原因



鍋の下に紙やシートなどを敷かない

鍋の熱で紙が焦げたり、発火・故障の原因



トッププレートの上に直接食材を置い て調理しない

理はしない





缶詰やアルミ製容器(うどん等が入った 簡易容器)、アルミ箔など、鍋以外のもの を載せない



破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因

揚げもの調理中は、飛び散る油に注意 する

※本体から離れるときは、必ず電源を切ってく

やけどの原因



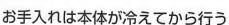
グリル使用中に調理物が発煙・発火した 場合は、すぐに電源を切り、次の手順で 消火する



火災の原因

●消火するまでグリルドアを開けない (空気が入り、炎が大きくなります。)

- ①電源スイッチを切る
- ②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ ※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
- ③ブレーカーを切る
 - ●グリルドア (ガラス窓) に水をかけない。 (ガラスが割れます。)



使用中は本体から離れない

調理物が発火する恐れ

やけどの原因

ださい。







グリルを使用するとき

使用中や使用後はグリルドア(ガラス) に水をかけない



受皿には、例えば水、アルミホイル・ クッキングシート・グリル石などを 入れて使用しない



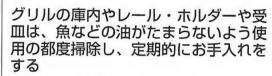
高温になっているところに水をかけると割れる 恐れ

油が過熱し、発煙・発火する恐れ また、自動(オート)調理がうまくできない原因

グリルドアを持って勢いよく引き出し たり、持ち上げながら引き出したり、 またグリルドアやレールに上から強い 力を加えたりぶらさがらない



グリルドアや受皿・焼網などが落下して、 やけどやけがをしたり、破損の原因





使用中や使用後は、グリルドア、焼網、 受皿、レールは高温になっているので、 お手入れをするときは十分冷えている ことを確認してから行う



火災・故障の原因

※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、 汚れをきれいに落としてください。

やけどの原因

お願い

トッププレートの上で、IHジャー炊飯 器など電磁誘導加熱の調理機器を使わ ない

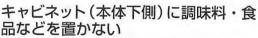


鍋のふたを置かない



磁力線により本製品が故障する原因

火災・故障の原因 ※ヒーターが入ると加熱されます。



排熱により、調味料・食品などの変質の原因



左・右ヒーターは磁力線が出ているため、 磁気に弱いものを近づけない



●ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音の原因)

●キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用 定期券など(記憶が消える原因)

操作部に煮汁などを付けたまま収納し ない



煮汁が固まってパネル操作部が開かなくなる恐れ



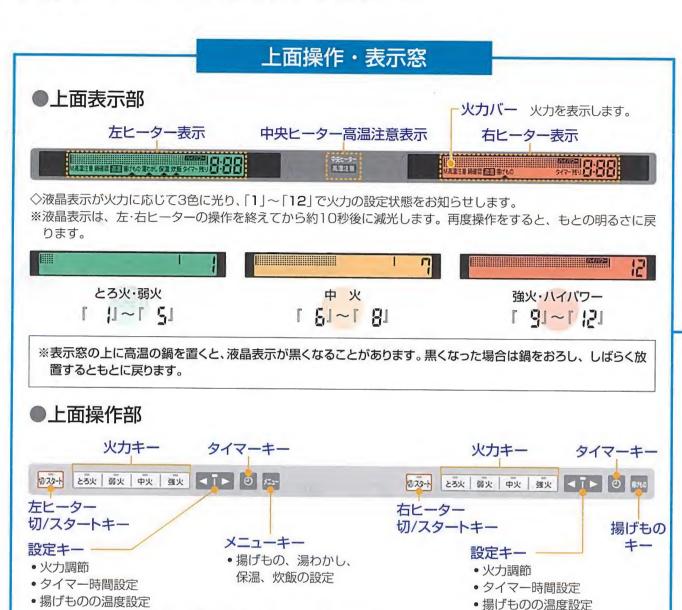
酸の強い食品がついた場合は すぐふきとる



ジャム、レモン汁・梅を使った食品など放置す ると、トッププレート、プレートワクが変色す る原因

プレートワクを鍋底でこすったり、 プレートワクに熱い鍋を置かない ステンレスの傷付き・変色の原因







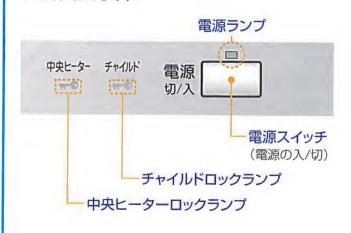
湯わかしの仕上がり調節、保温の調節、炊飯カップ数の設定

別売部品の追加購入

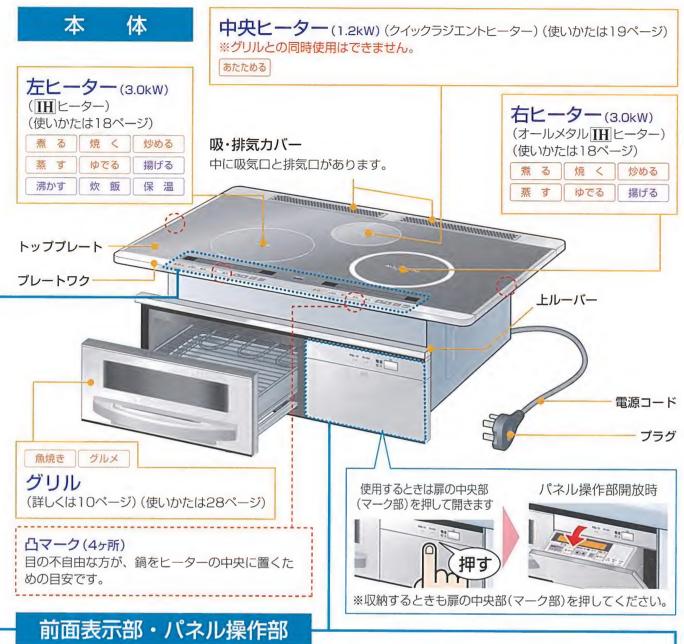
部品名	部品番号
天ぷら鍋	IH-N2

お買い上げの販売店にご相談ください。

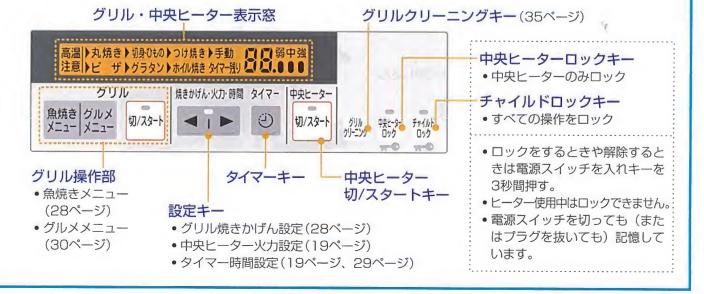
●前面表示部







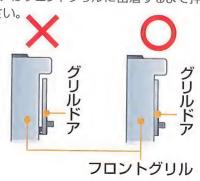
●パネル操作部(使用するときは扉を押して開きます)

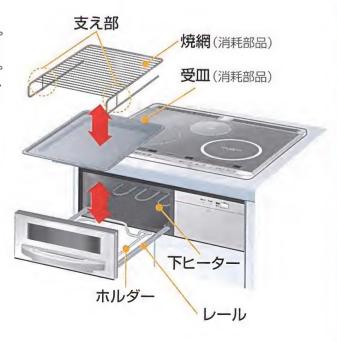




受皿・焼網のつけかた・外しかた

- 焼網をセットするときは焼網の支え部をグリルの手前にしてのせてください。
- ※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。
- 受皿をホルダーにセットするときは、グリルドアやホルダーの接続部に当たらないようにのせてください。
- ※グリルドアやホルダーの接続部に当たってのせると、 本体に取り付けられません。また、下ヒーターに直 接のせないでください。
- ※グリルドアはフロントグリルに密着するまで押し込ん でください。





安全機能

- ◇過熱防止自動停止機能 (本体、左・右ヒーター)
- …吸・排気カバーがふさがれていたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
- ◇鍋無し自動停止機能 (左・右ヒーター)
- …調理中に鍋をおろしたり、位置を大きくずらすと、約30秒後にメロディーが鳴り、 通電を停止します。
- ◇小物検知自動停止機能 (左・右ヒーター)
- …誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径の小さい鍋を載せて左または右ヒーターを通電すると、約30秒後にメロディーが鳴り、通電を停止します。
- ◇揚げもの鍋そり検知 自動停止機能 (左・右ヒーター)
- …揚げもの温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあったり、変形していると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
- ◇高温注意表示
- …トッププレートやグリルの温度が高温であることを、トッププレートの場合は表示窓に、グリルの場合はパネル操作部に表示してお知らせします。
- ◇切り忘れ防止 自動停止機能
- …各ヒーターまたはグリルを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。 (左・右ヒーター、中央ヒーター…操作後約45分、グリル(手動調理)…約30分)
- ◇待機時消費電力オフ機能…調理終了後、約45分経過すると自動的に電源ランプが消え電源を切り、待機時消費電力を節約します。(高温注意表示を行っているときは働きません。)
- ◇チャイルドロック、 中央ヒーターロック
- …小さなお子さまなどが触っても作動しないように、また熱を持つ中央ヒーターが作動しないようにロックができます。

ブザーに切り換えるときは、電源を入れ、全てのヒーターの通電を行っていない状態でパネル操作部の中央ヒーター操作部のタイマー ② を3秒間押します。「ピピッ」とブザーが鳴ったら切り換え終了です。同じ操作でブザーをメロディーにもどすことができます。(この時は、メロディーが鳴って切り換え終了です。)

- 左・右ヒーターと中央ヒーターまたはグリルを同時に使用する場合は、合計の消費電力を5.8kWまたは4.8kW(設置工事時に設定)以内に抑えるため、左ヒーターの最大火力が下がります。
- 左・右ヒーターを同時に使用し、左ヒーターを火力「12」で使用する場合は、右ヒーターの火力を「11」以下に下げてください。右ヒーターの火力を大きくすると右ヒーターの火力が優先され、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- 左ヒーターとグリルまたは中央ヒーターを同時に使用する場合は、左ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- ・左・右ヒーターと中央ヒーターまたはグリルを同時に使用し、左ヒーターが揚げもの温度コントロールの場合、右ヒーターの最大火力が自動的に下がります。
- 揚げもの温度コントロールは左・右ヒーター同時には使用できません。
- ・自動調理の組み合わせによっては、同時使用できない場合があります。

■吸・排気について………

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気カバーから吸気、排気を行います。 ・冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。

使える鍋について

◎鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

市販の鍋を購入するとき

鉄・ステンレス・多層鍋の場合

• 鍋底が平らで直径が12~26cmのもの。



マークを確認して ください。

12 銅・アルミ鍋の場合

- 鍋底が平らで直径が15~26cmのもの。
- •調理物と合わせて約1.0kg以上のもの。

鍋の形状・重さによって 制約があります。(15ページ)

自動調理(湯わかし、炊飯)で使える鍋について

自動調理(湯わかし、炊飯)には、必ず 🗐 🎚 🖟 🖫 付きの鍋でつぎのものを使用してください。

※下記以外の鍋を使用すると、自動調理(湯わかし、炊飯)が正しくできません。

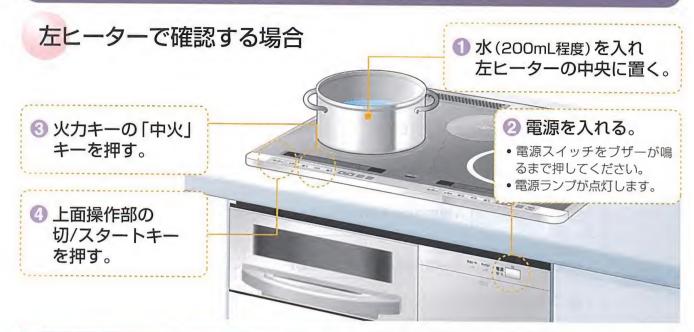
○自動湯わかし

- 鍋底の径が15~23cmのもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(そりや脚) 1 mm以下)

○自動炊飯

- 鍋底の径が18~20cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の凹凸(そりや脚) 1 mm以下)
- ホーロー鍋は焦げつきやすいので、使用できません。

お手持ちの鍋の確認のしかた

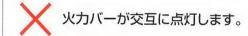




火力バーが点灯します。 (通電を開始)



使えない鍋



鍋罐認



※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、「鍋確認」を表示します。 ※約30秒後メロディーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

確認後はヒーターの通電を停止し、電源スイッチを押して電源を切る。 ※左ヒーターで使えない場合は、右ヒーターで同様に確認してください。

鍋についてのご注意

- ※加熱できても、調理中に火力が弱くなったり、重さ・形状によっては鍋が動くものもあります。また、鍋底に凹凸 (そりや脚)がある鍋は使えない場合があります。(トッププレートの変色・破損の原因になります。)(14ページ)
- ※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒めものはひかえ、低めの火力で使用してください。
- ※同じ火力でも(同じ鍋使用)左・右のヒーターで火力が異なることがあります。
- ※左・右ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音(ジー音・カチカチ音)が発生する場合があります。 これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのまま使用してください。
- ※左·右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
- ※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってから使用してください。

使える鍋について (つづき)

鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

<<u>ご注意</u>> ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。(トッププレート

左・右ヒーター

鍋の材質・種類			左ヒーター(田ヒーター)			
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロ		0			
	磁性ステンレス(磁石に	こつくもの18-0)	0			
ステン レ ス	非磁性ステンレス (磁石につかないもの	・鍋底の厚さ1.0mm以下				
	18-8, 18-10)	・鍋底の厚さ1.0mmを超えるもの	人 火力が弱くなる場合があります			
多層鍋	・間に鉄をはさんでい ・底が18-0ステンレス	るもの スのもの(鍋底に磁石がつくもの)	磁石のつきが弱いものは、火力が 弱くなる場合があります			
27649	・間にアルミや銅をは	さんでいるもの	ン 加熱できません ※1			
	両手鍋		★ 加熱できません			
銅 アルミ	やかん					
	フライパン・玉子焼き					
	片手鍋・雪平鍋・親子釒					
	圧力鍋					
耐熱ガラス 陶器など			X 加熱できません ※2			
直火用 魚焼き器	・底面にホーロー加工し	したもの	底面のホーローが溶けて焼き付き、トップ プレートを破損する原因になります			

中央ヒーター

14

鍋の材質・種類

鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー、ステンレス、多層鍋、アルミ、銅、超耐熱ガラス





打ち出し鍋、土鍋、超耐熱以外のガラス鍋、直火用魚焼き器(底面にホーロー加工したもの)

※底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。





※1 **⑤** IH **⑤** CHHH マークのある鍋は使用できます。

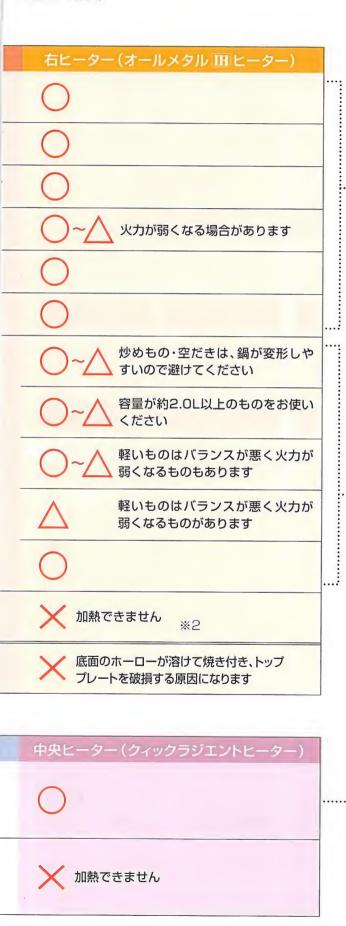
※2「III で使える」と表示している土鍋やガラス鍋などでも、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合があ

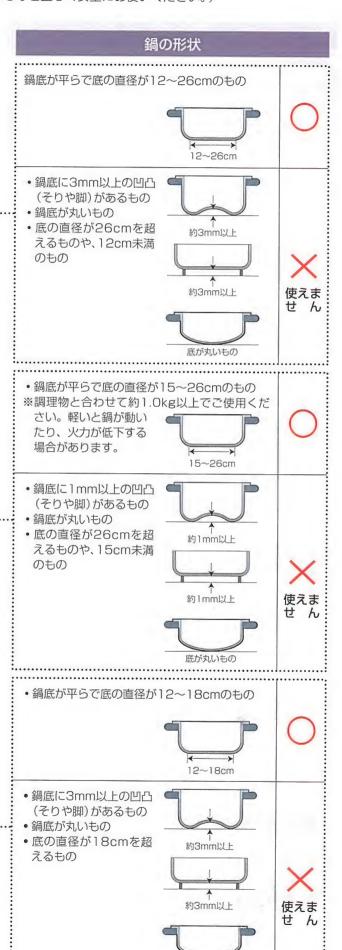
※市販の鍋をお求めになるときは、財団法人製品安全協会の すめします。

| | | | | | | | | マークのある鍋をおす

(鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)

を破損する原因)





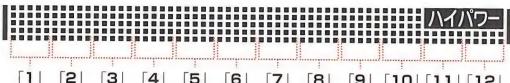
底が丸いもの

調理をする前に

火力の目安



左・右ヒーター



[2] [3] [4] [5] 6 [7] [8] [9] [10] [11] [12]

消費電力(約) 100W 200W 300W 400W 500W 800W 1.1kW 1.4kW 1.6kW 2.0kW 2.5kW 3.0kW **%** 1

> とろ火 弱 火 中火

> > ※1 消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

※2 アルミ・銅鍋などは火力「12」に設定しても最大約2.5kWとなります。

蒸す ゆでる

火力[1] 火力[1]~[4]

火力[4]~[6]

火力[6]~[7] … 火力[7]~[12]

保温など

カレーやポタージュ などのとろみのある

ものを煮込むとき

煮魚やひと煮立ちし たものを煮込むとき

煮ものなど、煮汁が 多いものをひと煮た

水を沸とうさせたり、 だし汁を煮たてると き

焼く 炒める

火力[3]~[5]

火力[4]~[7]

火力[6]~[9]

火力[9]~[12]

中までじっくり火を 通すとき

卵料理などの弱めの 炒めもの

一般的な炒めもの

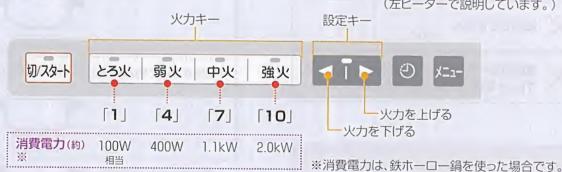
肉類を焼くとき

ちさせるとき

●火力キーを押すと好みの火力に合わせることができます。

※火力は「1」~「12」まで調節できます。

(左ヒーターで説明しています。)



■火力調節時のブザーについて・・・・・・・

• 火力キーで火力を調節するときはブザーが鳴りますが、設定キーで火力を調節するときはブザーが鳴りません。

■オールメタル IH 加熱 (右ヒーター) について・・・・・・

- アルミ・銅鍋などは鉄・磁性ステンレスなどと比べて、火力感が約20~30%弱くなります。
- 非磁性ステンレス鍋は、左ヒーターでも使えますが、オールメタル[IH] 加熱 (右ヒーター) でより高い火力で使 用することができます。

火力の目安



中央ヒーター

000

1.2kW 600W相当 300W相当

消費電力(約)

※中央ヒーターは赤熱し、トッププレートの表面が高温となります。使用中および使用後はトッププレートの温度が高くなっていますので、やけどに注意してください。また、絶対に可燃物をのせないでください。

お知らせ ------

- ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。(調理タイマー使用中は切り忘れ防止自動停止機能は働きません。)
- 中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり消えたりすることがありますが故障ではありません。
- (『強火』の場合でも温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりします。)
- 中央ヒーターの中に見える斜めのすじは、温度調節機能のセンサーです。

ご注意

- 火力「12」は火力が強いため、少量の食品を調理する場合、鍋やフライパンを傷めてしまうことがありますので、火力を下げて使うことをおすすめします。
- 火力「12」は最大約10分継続使用すると、火力「11」に下がります。
- 火力「12」「11」は合計で約15分継続使用すると、火力「10」に下がります。
- 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。 沸とうしたら火力を下げてください。
- 調理をするときはそばを離れないでください。
- 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
- みそ汁やカレーのルーなど底に沈澱しやすいものを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。 ※鍋底に沈澱したみそやカレーのルーなどが温まると突然吹き上がったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。
- 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにするなど、加熱し過ぎないように注意してください。 ※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
- 鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

左・右ヒーター/中央ヒーター

ヒーターの基本的な使いかた



左・右ヒーター

<通電を開始する>

- 鍋に材料を入れ、ヒーター の中央に置く。
- 電源を入れる。
 - 電源スイッチをブザーが 鳴るまで押してください。
 - 電源ランプが点灯します。





(**) 火力キーを押す。

※火力キーの『とろ火』、『弱火』、『中火』、『強火』のいずれかを押してください。

上面操作部の切/スタートキーを押す。

18 ※火力キーを押した後、約30秒以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

<通電を停止する>

- 調理が終わったら切/スタートキーを押す。
 - 通電を停止します。
- 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。
 - 電源ランプが消灯します。
 - ※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続け ます。

調理タイマーの使いかた(例:30分の調理タイマーを

- ※調理中に設定します。
- ①タイマーキー(*)を押す
- ○設定できる時間は
- ☆『とろ火』(火力[1])~『弱火』(火力[2]~[5])…9時間55分
- ☆『中火』(火力[6]~[8])~『ハイパワー」(火力[11]~[12])
- …]時間

☆保温…1時間

○1分~1時間までは1分単位、1時間~5時間ま では10分単位、5時間~9時間55分まで30分 単位で設定できます。



※長い時間に設定する場合は「『!』 から設 定キー ◀ で逆送りにすると早く合わせられ ます。

②時間を設定する

- ○設定キーを押して時間を設定します。
- ○時間の設定が完了したら、約3秒間た つと「ピピッ」とブザーが鳴り、調理タ イマーがスタートします。
- ○調理タイマー終了後は通電を停止し、メ ロディーでお知らせします。

●タイマー表示の際

電源 切/入

「『いい」の表示のま ま約30秒間放置する と調理タイマーが解 除され、火力表示に 戻ります。●途中で 調理タイマーを解除 するときは、もう一度 タイマーキーを押して ください。

<お願い>

タイマーを使うときは、 ふきこぼれや焦げつき にご注意ください。

スタート

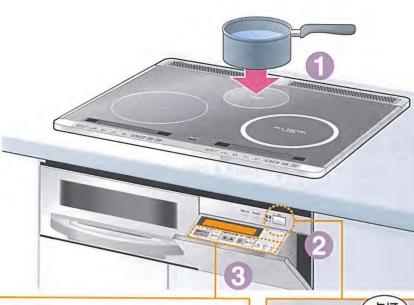




中央ヒーター

<通電を開始する>

- 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。
- 2 電源を入れる。
 - 電源スイッチをブザーが 鳴るまで押してください。
 - 電源ランプが点灯します。
- 3 パネル操作部を開く。





- 4 パネル操作部の切/スタートキーを押す。
- 5 火力設定キー 🕟 を押す。
 - •『強火』(火力「3」)で通電を開始し、中央ヒーター高温注意表示が点灯します。
 - ▼ キーまたは ▼ キーを押して火力を調節します。



※切/スタートキーを押した後、約30秒以内に火力設定キーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

<通電を停止する>

- 1 調理が終わったら切/スタートキーを押す。
 - 通電を停止します。
 - パネル操作部を収納します。(汚れたまま収納しないでください。)
- ② 使用後は電源スイッチを押して電源を切る。
 - 電源ランプが消灯します。
 - ※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで中央ヒーター高温注意表示やパネル操作部の「高温注意」が点灯し続けます。

調理タイマーの使いかた(例: 中央ヒーター使用中に30分の調理タイマーをセットする場合

- ◎最大1時間まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。
- ①通電中にタイマーキー②を押すとタイマー表示が数字で点灯します。





②設定キーを押して好みの 時間に設定します。



③時間を合わせた後、約3秒間 経過後に「ピピッ」とブザー が鳴り、「・」が点滅し調理タ イマーがスタートします。



④調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。



- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー①を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

自動湯わかしの使いかた

※使える鍋は12ページ

◎お湯をわかすときに使用します。お湯がわいた後、約5分間保温し自動的に通電を停止します。

かかんや鍋に水を入れ、ヒーターの中央に置く。

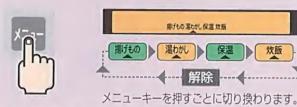
- 水の量は1L~やかんや鍋の満水量の60%まで(最大2L)。
- 必ずやかんや鍋のふたをしてください。

2 電源を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

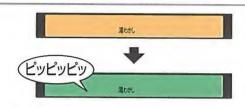


上面操作部のメニューキーを押し 湯わかしを選ぶ



• 自動湯わかし開始前または開始してから約10秒間(設定キーのランプが点滅している間)湯わかしの温度を調節できます。





- ○お湯がわいた後、ブザーでお知らせし液晶表示がオレン ジからミドリにかわり約5分間保温します。
- 保温が終了すると自動的に通電を停止しメロディーで お知らせします。
- ※調理後などでトッププレートが熱い場合(表示窓に「高温注意」を表示しているとき)は、温度センサーが正しく働かなくなるため、切/スタートキーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。

火力設定による加熱 (18ページ)で行ってください。

2 上面操作部の 切/スタートキーを押す



※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

湯わかしが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お願い

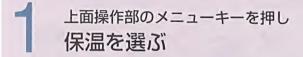
- 水量は必ず1L~2Lの範囲内でわかしてください。 水量が多いとお湯がわく前に停止したり、水量が少ないと、水がなくなり空だきになる場合があります。
- 常温の水を使用してください。また、自動湯わかし中は、ふたの開け閉めや水の追加をしないでください。温度センサーが正しく働かず、お湯がわく前に停止したり、ふきこぼれたりする場合があります。
- やかんや鍋の底が変形していたり、水や異物が付着していると自動湯わかしが正常に動作しない場合があります。
- 水以外(だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど)をわかさないでください。温度センサーが正しく働きません。
- ふたの形状によっては、ふきこぼれる場合があります。

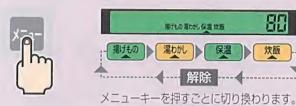
お知らせ

• やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐに鳴らないことがあります。

保温の使いかた

- ◎左・右ヒーターで調理終了後、調理物がさめないように保温します。
- ◎保温できるのはみそ汁、スープなど汁物やカレー、シチューです。(ごはんや炒めものは保温できません。焦げつきの原因となります。)
- ○保温ができる量は約200g~800gまでです。
- ※必ず調理終了後の調理物を保温してください。調理物がさめてしまった場合は、あたためてから保温してください。





・上面操作部の設定キーを押し、保温「80」 ◆ 保温 「90」を選ぶ。



保温の目安







カレー、シチューなど

みそ汁、スープなど

2 上面操作部の 切/スタートキーを押す



- ※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。
- ○保温中に再度設定キーを押すと、保温「80」 **(保温「90**」 を変えることができます。
- ※保温中はときどきかきまぜて焦げつかないようにしてください。
- ○保温中に調理タイマーを使うことができます。(設定時間は1時間までです。)
- ○調理タイマーを使用しない場合、約45分で自動的に通 電を停止します。

保温が終わったら上面操作部の切/スタートキーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して 電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80°C以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

⚠注意

• 長時間保温すると食材が焦げつく場合があります。

お知らせ

• 温度は目安です。調理物の種類や量により実際の温度が異なる場合があります。

自動炊飯の使いかた

※使える鍋は12ページ

<通電を開始する>

※1、2、3カップが炊けます。

白 米	水
1カップ (180mL)	220mL
2カップ (360mL)	420mL
3カップ (540mL)	550mL

無洗米	水
1カップ (180mL)	240mL
2カップ (360mL)	450mL
3カップ (540mL)	630mL

- 炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、水量を増したり減らしたりしてください。(増減する量は10%までに)
- 付属の計量カップでお米をはかる。
 - すりきり1杯が約180mL(約1合)です。
- 2 お米を研ぐ。
 - 十分に洗い流してください。(おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因)
 - 無洗米をご使用のときは、水を入れてにごりが強い場合 は軽くすすいでください。
- **③** 米を研いだらザルに上げて充分に水切りを する。
 - ザルに上げたまま放置しないでください。(米が割れてべ ちゃつきの原因)
- 4 水を入れ30分以上浸し、水を含ませる。 (冬場は1時間以上)
 - お湯は使わないでください。(べちゃつきの原因)
 - アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、 べちゃついたりする場合があります。
 - 無洗米は、必ず底からかき混ぜお米と水をなじませてください。









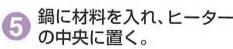
①たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨てる。



②「研ぐ→洗い流す」 をくり返し、水がきれ いになるまで洗う。







- 必ずふたをしてください。
- 6 電源を入れる。
 - 電源スイッチをブザーが 鳴るまで押してください。
 - 電源ランプが点灯します。



上面操作部のメニューキーを押し 炊飯を選ぶ





メニューキーを押すごとに切り換わります。

上面操作部の設定キーを押し 米の量(カップ数)を設定する



※調理後などでトッププレートが熱い場合(「高温注意」 を表示しているとき)は、温度センサーが正しく働かな くなるため切/スタートキーを押してもブザーが鳴って 通電を開始しません。(十分さめてから行ってください。)

3 上面操作部の切/スタートキーを押し 炊飯する



○お好みに応じて炊きかげんを調節できます。





• 自動炊飯を開始してから約10秒間(設定キーの ランプが点滅している間)炊きかげんの調節ができます。

※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

- ※カップ数をまちがえたときは、上面操作部の切/スタートキーを押して自動炊飯を中止し再度操作をしてください。(自動炊飯が5分以上たっていたら自動では炊けません。)(40ページ)
- ※「よわめ」「つよめ」は鍋底の焦げの状態を調節します。
- ※ごはんの「やわらかめ」「かため」は水かげんで調節してください。
- ※炊飯の残時間が確定すると残時間表示に切り換わります。



※1分刻みで減ります。

4 自動炊飯が終了したら すぐにほぐす

- ○炊き上げ後蒸らしが終わるとメロディーでお知らせし、 通電を停止します。
- ※でき上がったらなるべく早めにお召し上がりください。 「保温」は使用できません。
- ※冬場(室温が低い時)は底が焦げつきやすくなります。 終了後はすぐにかき混ぜてください。

使用後は電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お知らせ

- ・炊飯中は、飛まつ(泡)が飛び散ります。
- 自動炊飯は、約37~40分かかります。
- 炊飯終了後、ふたが開かないときは『弱火』 で少し加熱してください。

お願い

- 鍋の底が変形していたり、水や異物が付着しているとうまく炊けない場合があります。
- 炊飯中は、ふたを開けたり鍋を動かしたりしないでください。温度センサーが正しく働かず、うまく炊けない場合があります。

※左·右ヒーター同時に揚げものはできません。 ※調理タイマーは使用できません。

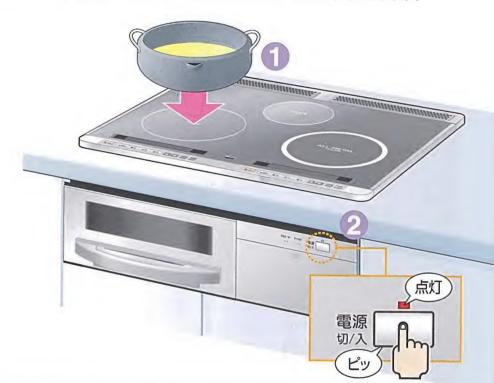
<通電を開始する>

- ●油量が少なかったり、鍋底に凹凸やそりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因に なります。
- 付属の天ぷら鍋に油約500g(0.56L)~約800g(0.9L)を入れ、 ヒーターの中央に置く。

油量800g 油量500g

※油量500g(0.56L)未満で調理したり、鍋をずらして置かないでください。 油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。

- 電源を入れる。
- 電源スイッチをブザーが 鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



お

※次のような使いかたをした場合、揚げもの鍋そ り検知機能が働き、通電を停止する場合があり ます。

願

LI

- (1)鍋底が約2mm以上そっていたり、変形した 鍋を使用した場合
- (2)鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着し ている場合
- (3) 予熱中に油を注ぎ足した場合
- 鍋やトッププレートを確認し、正しい鍋に取り 換えたり、トッププレートをお手入れしてから で使用ください。また、(3) の場合は、上面操 作部の切/スタートキーを押して揚げもの温度 コントロールを終了し、もう一度揚げもの温度 コントロールを設定してください。
- ※油の種類によっては、油煙が出る温度が異なり ます。
- 油の説明書をよくお読みになりで使用ください。 ※付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでくださ い。鍋底が変形して使えなくなります。

⚠警告

揚げもの調理中はそばを離れない

火災の原因



- ●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない。
- ●鍋は中央に置いてください。
- ●底に凹凸やそりのある鍋で揚げものをしない。
- ●必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら 鍋で調理してください。
- ●油は500g(0.56L)未満では絶対に調理しない。 油は500g(0.56L)~800g(0.9L)の範囲で調理し てください。

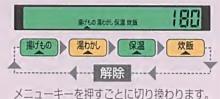
鍋が違ったり油の量が少ないと、油が過熱され発火する 恐れがあります。

また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原 因になります。

<操作のしかた>

上面操作部のメニューキーを押し 揚げものを選ぶ





○右ヒーターで揚げもの調理をするときは揚げものキーを押してください。



2 上面操作部の設定キーを押し お好みの油温を設定する



○お好みに応じて油温を調節できます。

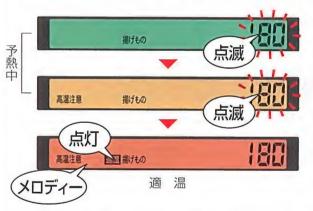


「150」「160」「170」「180」「190」 「200」の中から選べます。

3 上面操作部の切/スタートキーを押し 適温になったら調理を始める



※メニューキーを押した後、約30秒以内に切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。



- ○予熱が終了するとメロディーが鳴ってお知らせし、液 晶表示窓に「**適温**」を表示します。
- ※500gの油で約8分ほどかかります。また途中で油温 設定を変えると長くなる場合があります。
- ※油温設定は調理時の温度目安です。油の量や材料により異なります。また材料が入っていない場合はやや高めの温度になります。
- ※高温注意中に調理を始めるとオレンジ色から表示します。

調理が終わったら上面操作部の切/スタートキーを押して通電を停止し、電源スイッチを押して 電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お知らせ

ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。

魚焼き自動調理の加熱時間の目安

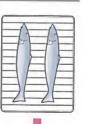
魚焼きメニュー	調理例		加熱時間の目安					
魚焼き			メニュー	焼 き かげん	数	目安時間	1尾(切)あたり の大きさ	
▶丸焼き	海 魚	さんま1~5尾 あじ1~5尾	さんまの	中	1尾	約16~18分	長さ約28cm	
	1 7	いわし	塩焼き	中	5尾	約23~25分	約180g	
3,		真鯛 生にしん	あじの塩焼き	中	1尾	約16~18分	長さ約23cm	
	川 魚 あゆ		めしの温焼き	中	5尾	約23~25分	約180g	
	にじます		鯛の塩焼き	中	1尾	約18~19分	約230g	
▶ 切身・ひもの	切りの	鮭の切身・さばの切身 あじの開き	鮭の塩焼き	中	5切	約14~15分	約80g	
	100111	さんまの開き ほっけの開き かれいの一夜干し	あじの開き	中	2枚	約14~15分	約100g	
▶つけ焼き	しょうゆ漬け	Sid	ぶりのつけ焼き	中	5切	約12~13分	約100g	
	みそ漬け	さわら 鯛	さわらの 西京漬け	強	2切	約13~15分	約100g	
焼きとり		塩焼き	焼きとり(塩焼き)	強	8本	約15~18分	1-4/550	
		たれ焼き	焼きとり(たれ焼き)	中	8本	約13~16分	1本約50g	

魚焼き調理のこつ

- ●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- ●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- ●こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかげんによって違います。 (塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。) お好みにより焼きかげんキーで調節してください。
- ●生魚(さんまやあじなど)は、焼き色がつきにくいので、調理する約10~20分前に塩をふっておきます。
- ●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく 焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- ●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- ●魚を少量焼く場合は焦げやすいので、下ヒーターの真上をさけて置いてください。
- ●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。

お知らせ・

- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- 調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。
- 調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度 待ってから引き出してください。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
- グリル調理はメニューに応じて上・下ヒーターを自動的に切り換えます。メニューによっては上・下ヒーターの通電を細かく切り換えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- 魚焼き手動調理やグルメ手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り換えて両面を焼き上げるため、自動調理 で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。



手前側

グルメ調理の加熱時間の目安

グルメメニュー	加熱時間の目安					
グルメメニュー	メニュー	焼 き かげん	数	目安時間	分 量	
▶ピ ザ	冷凍ピザ	中	1枚	約15分~19分	1枚	
	冷蔵ピザ	中	1枚	約13分~16分	直径約26cm (約300g)	
	手作りピザ	中	1枚	約15分~19分	(,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
▶グラタン	冷凍グラタン	中	20	約22分~27分	1皿約240g	
▶ホイル焼き	ホイル焼き	中	2個	約18分~22分	1個約150g	

グルメ調理のこつ

- ●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- ●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装をはずしてからアルミホイルをピザのまわりに そって折り曲げてください。
- ●冷凍グラタンを調理するときは、包装をはずしてからアルミケース皿のまま入れてください。 (プラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません。)
- ●調理するときの置き方は、下図のようにしてください。

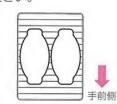


ピザの場合

手前側



グラタン1個の場合



グラタン2個の場合



ホイル焼き1個の場合



OD O

ホイル焼き2個の場合

⚠注意

- グリル使用時は必ず換気扇を使用してください。(調理) 中、吸・排気カバーから煙が出ます。)
- グリルドアの開閉は、グリルドアのとっての中央を持 ち行ってください。
- ※それ以外ではグリルドアの開閉ができない場合があり ます。
- 受皿に水を入れないでください。(受皿に水を入れると 庫内の温度が上がらず自動調理がうまくできないこと があります。)
- 受皿に例えばアルミホイル・クッキングシート・グリル 石などを入れて使用しないでください。(油が過熱され、 燃えることがあります)
- 焼網に材料をのせるときは、焼網からはみ出さないよ うにしてください。(材料がヒーターにつくと発火する 恐れがあります。)
- 魚の脂や他の食品かすがついたまま調理をすると、前 の食品のにおいがつくことがあります。焼網と受皿の 汚れをきれいにしてから調理してください。(35ペー ジ(お手入れ))

• 連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れ をきれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理し てください。グリル庫内の温度が高いまま調理すると、 センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調 理時間が長くなったりします。

(高温のためやけどに注意する。)

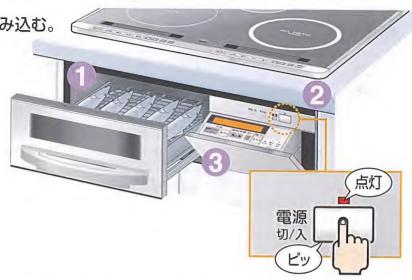
- 自動調理の途中でグリルドアを開けないでください。 上手に調理できません。
- 長時間グリルを使用すると、グリルドアのとっての下側 が熱くなるのでご注意ください。
- 調理中、グリルドアがくもったり、周りに露がついた りすることがあります。周りについた露はふきんでふき とってください。
- グリルドアはゆっくり開閉してください。
- ※調理物が焼網から落ちる場合があります。
- 調理中や調理後は、グリルドア、焼網、受皿、ホルダー、 レール等が高温となっていますので注意してください。
- ドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。

魚焼き調理をする

<準備>※「丸焼き」メニューをセットする場合。

受皿・焼網をセットし、本体に組み込む。

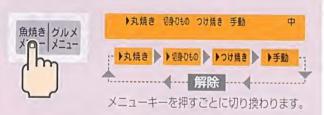
- グリルに受皿・焼網をセットし、 材料をのせます。
- グリルドアは確実に閉めてくだ さい。(10ページ)
- 電源を入れる。
 - 電源スイッチをブザーが 鳴るまで押してください。
 - 電源ランプが点灯します。
- パネル操作部を開ける。



魚焼き自動調理のしかた

(調理タイマーは使用できません。)

パネル操作部の魚焼きメニューキーを押し 丸焼きを選ぶ



※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「中」から始まります。

● 焼きかげんを選ぶときは ●

○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。



※メニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内に切/スター トキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。

切/スタートキーを押す



- ○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
- ○タイマー表示部が · 」と表示され、途中から調理の残 り時間を表示します。
- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。
- 途中で調理を終了したい場合は、切/スタートキーを押 してください。
- 途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱して ください。(29ページ)

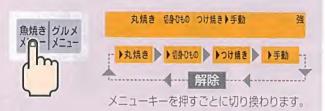
メロディーが鳴ったら 調理物を取り出す



- ○調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱 で焦げ過ぎることがあります。
- ○焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、 さらに焼いてください。(29ページ)
- ○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング (广/表示)を行います。(ヒーターを加熱して付着した 油分を焼ききります。最大5分間)
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 切/スタートキーを押してください。
- ○パネル操作部を収納します。
- ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。
- グリル庫内の温度が高い場合は、調理時間が長くなることがあります。

魚焼き手動調理のしかた

パネル操作部の魚焼きメニューキーを押し 手動を選ぶ



- ※前回使用したメニューから始まります。
- ※焼きかげんは「強」から始まります。

焼きかげんを選ぶときは◆

○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。



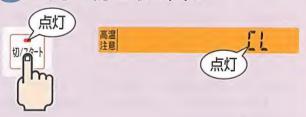
- ※手動選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブ ザーが鳴り自動的に解除されます。
- ※調理中は、メニューの変更はできません。

切/スタートキーを押す



- ○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。 ○調理中に焼きかげんキーで火力を調節できます。
- ※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後 設定します。
- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。

調理が終わったら、グリルを「切」にし、 調理物を取り出す

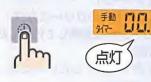


- ○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング (/ / 表示) を行います。(最大5分間)
- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎるこ とがあります。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 切/スタートキーを押してください。
- ○パネル操作部を収納します。
- ※グリルを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止 機能が働き、通電開始から約30分後に自動的にヒーター のクリーニングを行い、通電を停止します。

ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

調理タイマーの使いかた (例: グリルを使用中に10分の調理タイマーを)

- ◎1分~最大29分まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。
- ①通電中にタイマーキー ②を押すとタイマー表示 が数字で点灯します。



②設定キーを押して好みの 時間に設定します。



③時間を合わせた後、約3秒 間経過後に「ピピッ」とブ ザーが鳴り、「・」が点滅し 調理タイマーがスタートし ます。



④調理タイマーが終了すると メロディーが鳴り、タイマー 表示部に「こか点灯し、 自動的にヒーターのクリー ニングを行います。



- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー(*)を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。
- ※切り忘れ防止自動停止機能(30分)を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。

グルメ調理をする

<準備>※「ピザ」メニューをセットする場合。

受皿・焼網をセットし、本体に組み込む。

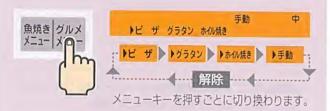
- グリルに受皿・焼網をセットし、 材料をのせます。
- グリルドアは確実に閉めてくだ さい。(10ページ)
- 2 電源を入れる。
 - 電源スイッチをブザーが 鳴るまで押してください。
 - 電源ランプが点灯します。
- 3 パネル操作部を開ける。



グルメ自動調理のしかた

(調理タイマーは使用できません。)

パネル操作部のグルメメニューキーを押し ピザを選ぶ



※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「中」から始まります。

● 焼きかげんを選ぶときは ●

○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。







※メニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

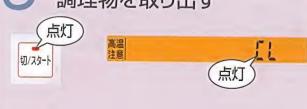
※調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。

り 切/スタートキーを押す



- ○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。
- ○タイマー表示部が「」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。
- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。
- 途中で調理を終了したい場合は、切/スタートキーを押してください。
- 途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。(31ページ)

3 メロディーが鳴ったら 調理物を取り出す

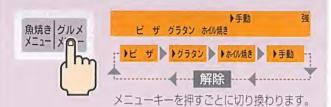


- ○調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱 で焦げ過ぎることがあります。
- ○焼きが足りないときは、手動調理で様子をみながら、 さらに焼いてください。(31ページ)
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 切/スタートキーを押してください。
- ○パネル操作部を収納します。

ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

グルメ手動調理のしかた

パネル操作部のグルメメニューキーを押し 手動を選ぶ



※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「強」から始まります。

焼きかげんを選ぶときは◆

○焼きかげんキーを押すと焼きかげんが切り換わります。



※手動選択後、約3分以内に切/スタートキーを押さないとブ ザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューの変更はできません。

切/スタートキーを押す



- ○切/スタートキーを押し、調理がスタートします。 ○調理中に焼きかげんキーで火力を調節できます。
- ※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後 設定します。
- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。

調理が終わったら、グリルを「切」にし、 調理物を取り出す



- ○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング (『人表示)を行います。(最大5分間)
- 調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げ過ぎるこ とがあります。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、 切/スタートキーを押してください。
- ○パネル操作部を収納します。
- ※グリルを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止 機能が働き、通電開始から約30分後に自動的にヒーター のクリーニングを行い、通電を停止します。

ヒーターのクリーニングが終わったら電源スイッチを押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

調理タイマーの使いかた (例: グリルを使用中に10分の調理タイマーを)

- ◎1分~最大29分まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。
- ①通電中にタイマーキー ②を押すとタイマー表示 が数字で点灯します。





②設定キーを押して好みの 時間に設定します。



③時間を合わせた後、約3秒 間経過後に「ピピッ」とブ ザーが鳴り、「・」が点滅し 調理タイマーがスタートし ます。



④調理タイマーが終了すると メロディーが鳴り、タイマー 表示部に「こが点灯し、 自動的にヒーターのクリー ニングを行います。



- 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度タイマーキー()を押してください。
- 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。
- ※切り忘れ防止自動停止機能(30分)を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。

お手入れ

で使用のたびにお手入れしてください。

トッププレート、プレートワク、操作部は汚れを放置したり、汚れたまま使うとこびりついてとれにくくなります。

⚠注意

必ず電源を切り、本体が十分に冷えたことを確かめてから行ってください。

○ベンジン、シンナー、みがき粉は絶対に使用しないでください。

○吸・排気カバーに水が入らないよう、ご注意ください。



天ぷら鍋(付属品)

- 1薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗う。
 - ●たわしやみがき粉(クレンザー)は使用しないでください。
- 2鍋底や外側の異物や汚れをとる。
 - ●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しく コントロールできないことがあります。またトッ ププレートが汚れます。
- 3洗い終わったら水気を 切り、乾いたら内側に 軽く食用油をぬる。



- ●洗ったままにしておくと錆びる場合があります。 ※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用く ださい。
- ●鍋底がそってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。(8ページ)

1 吸・排気カバー

- ■本体から吸・排気カバーを外し、薄めた台所 用洗剤(中性)とスポンジで洗う。
 - ○たわしやみがき粉は使わないでください。
 - ○お手入れ後は、水気をふきとり必ず本体にセットしてください。
 - ○汚れて目詰まりしたまま使うと、通電を停止したり、 グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場 合があります。
- 2 前面表示部・パネル操作部・ 上面操作部・表示窓
- ■やわらかい布でふく。
 - ○汚れがひどいときは台所用洗剤 (中性)を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふきとってください。
 - ○水にぬらさないでください。故障の原因になります。

パランプランタート

- ■絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんで からぶきする。
 - ○煮こぼれなどは、そのままにしておくとこびりついて取れなくな ります。ご使用のたび、こまめにお手入れしてください。 故障の原因になります。
- ■汚れがひどいときは台所用洗剤(中性)を布に直接つけ てふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの 順でふきとる。
 - ※酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤、住宅用合成洗剤など)は 使わないでください。(トッププレート・プレートワクの変色の 原因になります。)
 - ○落ちにくい汚れは、冷えてからトッププレート専用クリーナーや クリームクレンザーなどを丸めたラップにつけてこすりとる。







※ドライバーなど先の鋭いものや目の粗いみがき粉は、トッププレートを傷つけるので使わないでください。

煮こぼれがこびりついてしまったときは

●市販のセラミック用スクレーバー等で煮こぼれの 部分だけを軽く削り落とし、その後よくふきとる。



別売品

トッププレート専用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふ きこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品 名:トッププレート用クリーナ

型 式:IH-C1

※お買い上げの販売店にご相談ください。



プレートワク (ステンレス製)

- ■絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでからぶきする。
- ■こびりついた汚れはクリームクレンザーなど少量を丸めたラップにつけてこすりとる。 ○ステンレスの筋(横方向)にそってこすってください。縦方向にこすると傷つくことがあります。

お 願 W

しょうゆなどの調味料をこぼしたらすぐにふき 取ってください。

放置すると汚れあとが残ることがあります。

吸・排気カバーの下の油汚れもこまめにお手入 れしてください。



筋の方向は横向きです。

5 グリル

グリルドア・受皿の取り外しかた、取り付けかた

◎取り外しかた・

①とってを両手でしっかり 持ちゆっくり止まるまで 引き出す。





③とっての下側に手を回し、グリルドアバネを軽 く引き下げる。

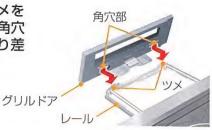


※グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドア が破損したり、変形することがあります。



◎取り付けかた …

①左右2ヶのツメを グリルドアの角穴 部に斜め下より差 し込む。



②グリルドアを手でささえ、 図のようにはめ込む。

※カチッと音がしてグリル ドアが固定されます。



③受皿と焼網をのせる。

○焼網は支え部をグリルの手前にしてのせてください。 ※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。



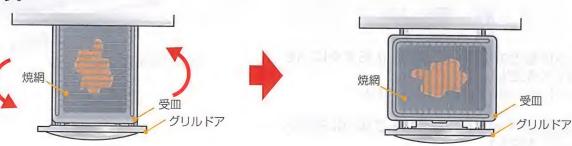
④グリルドアはフロント グリルに密着するまで 押す。



脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかり 持ち、ゆっくりこぼれないように90度に回転 させます。

②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持 ち上げて外してください。



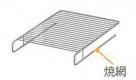
グリルドアのお手入れ

- ■薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。
 - ○たわし・みがき粉は使用しないでください。(表面を傷つけます。)
 - ○グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。 (樹脂部が変形します。)



受皿・焼網のお手入れ

- ■薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。
 - ※受皿・焼網のフッ素加工を傷めないでください。
 - ○金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。 フッ素コートに傷が付いたりはがれたりすることがあります。 また受皿の裏面を傷つけます。
 - ○ご使用の度にお手入れしてください。 汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
 - ○受皿・焼網は消耗品です。フッ素加工がいたんだ場合は、お買い上げの 販売店でお買い求めください。(8ページ)





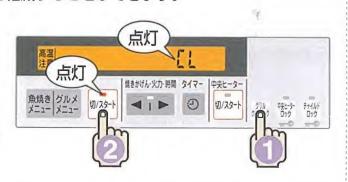
庫内のお手入れ

- ■庫内や受皿などが十分に冷えていることを確認してから受皿を取り出し、グリルドアをはずして庫内の油汚れをふきとる。
 - ※絞ったふきんで軽くふきとってください。
 - 強くふきますと塗装が傷むことがありますのでご注意ください。
 - ※庫内には、グリルヒーターや取付用金具・ホルダー等があります ので、十分にご注意ください。
 - ※レールの油汚れはふきとってください。



グリル庫内クリーニングのしかた

- ■グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。
- ●受皿と焼網は絶対にセットしないでください。 グリルでの調理後に行う自動クリーニングより、 グリル庫内クリーニングの方が強力なため、受皿と 焼網のフッ素加工が傷みます。
- ●洗って水気をふきとったグリルドアをセットし、 グリルクリーニングキーを押した後、切/スタート キーを押してください。(グリル庫内を高めの温度 で自動コントロールします。)
- ※約10分で自動的に終了し、通電を停止します。 ※においを軽減しますが、汚れを除去することはできません。



※クリーニング中はグリル庫内の油を焼き切るため煙が 出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。

途中で終了する場合は、切/スタートキーを押してください。

◇ IH 加熱での「磁力の反発力」が鍋を浮かそうとするためです。鍋と調理物の重さを合わせて約1.0kg以上にしてください。また、トッププレート・鍋底がぬれているときに動きやすくなるので、使用前にふいてください。

アルミ鍋、アルミフライ パンは火力が弱くなる ものがあります。 ◇特に片方にとってがある、重量が軽いフライパン・片手鍋・雪平鍋はバランスが悪く動いたり火力がかなり弱くなるものがあります。調理物と合わせて約1.0kg以上にしてお使いください。 火力の低下が大きい場合は、ふたをして低めの設定火力で調理してください。アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒めものや空だきをしないでください。(使える鍋について:12ページ)

ステンレス板を底部に 貼り合わせたアルミ鍋 を右ヒーターで通電す ると火力が弱くなるこ とがあります。 ◇多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋のステンレス板の面積が直径12cmに満たないとアルミの小鍋と判断して火力が弱くなることがあります。

鍋底の直径が小さかったり、鍋底がそっている鍋は火力が弱くなる ことがあります。

◇ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が12~26cmのもので鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。アルミ製や銅製の鍋については鍋底の直径が15~26cmのもので鍋底のそりが1mm以下のものをご使用ください。

使用中にファンの音が 大きくなることがあり ます。

◇機体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの 風切り音が大きくなります。

土鍋やガラス鍋、直火 用魚焼き器は使わない。 ◇「IH」で使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも、 形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合があります ので使わないでください。

自動炊飯や保温動作中 に鍋をおろしても表示 窓に「鍋確認」と表示さ れない場合があります。 ◇自動炊飯や保温は火力を自動的に調節します。火力がO(ゼロ)Wになっているときに鍋をおろしても「鍋確認」を表示しません。自動炊飯を途中で中止する場合や保温を終了する場合は、上面操作部の切/スタートキーを押して通電を停止してください。

こんなときは

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

通電しない。

- ◎専用回路のブレーカーが切れていませんか。
 - ▶ブレーカーを入れてください。
- ◎電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている。)
 - ▶電源を入れてください。
 - 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
 - 電源ランプが点灯します。
 - ※ヒーターを約45分通電しないと待機時消費電力オフ機能が働き、自動的に電源を切ります。
- ◎チャイルドロックが設定されていませんか。
 - ▶ チャイルドロックを解除してください。(9ページ)
- ◎中央ヒーターロックが設定されていませんか。
 - ▶中央ヒーターロックを解除してください。(9ページ)
- ◎左・右ヒーターで使える鍋を使用していますか。
 - ▶ 左・右ヒーターで使える鍋が異なります。使える鍋を使用してください。 (12ページ)

炒めものなどを行うと 左・右ヒーターの火力 が弱くなる。 ◎炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままで使用ください。

火力を切り換えたときに時々ブザーが鳴らない。

◎火力キーで火力を調節するときはブザーが鳴ります。設定キーで火力を調節するときはブザーが鳴りませんが、故障ではありません。

中央ヒーターが周期的 に赤くなったり、消えたり する。(クイックラジエン トヒーター)

- ◎中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働くため、ヒーターが赤くなったり、消えたりします。(『強火』の場合でも温度調節機能が働きヒーターが赤くなったり、消えたりします。)
- ◎そった鍋などを使うと消えている時間が長くなります。

使用途中にヒーターの 通電が停止した。 (切り忘れ防止自動停 止機能) ◎切り忘れ防止自動停止機能が働いています。

各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。

- 左·右ヒーター、中央ヒーターは操作後約45分
- グリル (手動調理) は約30分

切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はメロディーでお知らせします。 再度、通電を開始してください。

液晶表示の火力バーが 交互に点灯し、約30秒 後に消灯した。

(小物検知自動停止機能、 鍋無し自動停止機能)

- ◎鍋をヒーターの中央に置いていますか。
- ◎使えない鍋を置いていませんか。(12ページ)▶使える鍋を置いてください。





約30秒後

メロディーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。

※図は火力「7」で使用した場合。

※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。

使用途中に停電になった。

- ◎通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。
- ◎電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。
 - 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
 - 電源ランプが点灯します。

左·右ヒーターでの調理 に時間がかかる。調理 のできあがりが遅い。

- ◎鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。
 - ▶ 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。
- ◎使える鍋を使用していますか。(12ページ)▶ 使える鍋を使用してください。
- ◎アルミ・銅鍋などは鉄・磁性ステンレスなどと比べて、火力感が約30%弱くなります

電源を切っても音がする。

◎本体内部の冷却のために、ファンが最大2分間回ることがあります。異常ではありません。 自動的にファンは止まります。

左·右ヒーター使用中に 鍋から音がする。

- ◎鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン音、キューン音)が発生することがあります。また鍋のとってに振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。
 - 鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。
 - 左・右ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。

表示窓の液晶が黒くなった。

◎表示窓の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがありますが、しばらく放置するともとにもどります。

※表示窓の上に熱い鍋などを置かないでください。

液晶表示に「M」が表示されたままでヒーターに通電しない。

- ◎パネル操作部のグリルの切/スタートキーとタイマーキーを同時に3秒以上押してください。
 - ブザーが鳴り「M」が消灯します。

グリルの排気カバーから出た水蒸気が壁面に 結露することがある。

◎調理時に吸・排気カバーから出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふきとってください。

グリル調理中、庫内で 瞬間的に炎ができたり、 吸・排気カバーから煙 が出る。

- ◎魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。
- ◎魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。
- ◎調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。

グリル調理終了後、タイマー表示部に**!!**表示が出て、吸・排気カバーから熱風が出る。

◎調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触 媒加熱用ヒーター、ファンが通電します。(最大5分間)

炊き上がったごはんがかたすぎる/芯が残る。

- ◎米の量、水の量をまちがっていませんか。
 - ▶正しくはかってください。(22ページ)
- ◎炊く前に米を浸していますか。
 - ▶通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。
- ◎お湯を使用していませんか。
 - ▶お湯を使用すると芯が残ります。

炊き上がったごはんがやわらかい。

- ◎洗米後によく水を切っていますか。充分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。
 - ▶お米を研いだあとは、ザルに上げて充分に水切りをしてください。
- ◎炊飯後にふたをしたままおいていませんか。湯気が露となって落ち、ご飯がべちゃつきます。
 - ▶通電が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を 逃がしてください。
 - ▶ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをしてください。

ごはんが 焦げる、こびり付く。

- ◎炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げついたり、こびり付きやすくなります。(うす手の鍋、ホーロー鍋など)
 - ▶必ず ⑤ Ⅰ 円 ⑤ GM・田 マーク付きで底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。(12ページ)
- ◎無洗米は、焦げやすくなります。
 - ▶残り10分でヒーターを切り、鍋をヒーターから外して蒸らしてください。こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます。

ごはんが 炊けていない。

- ◎設定をまちがえていませんか。
 - ▶炊飯キーを使い、米の量に合わせてカップ数を正しく合わせてください。

自動炊飯のカップ数を まちがえた。

- ○5分以内であれば、切/スタートキーで一度通電を停止し、再操作できます。
- ◎5分以上たつと、自動では炊けません。
 - ▶火力調節して炊いてください。沸とうまで火力「4」、蒸気が出たら火力「1」(約15分)→ヒーターを切って蒸らす。

表示窓の液晶表示に次の表示がでたとき

表示例	状 態	処置および調	べるところ	
[; ;	左・右ヒーター使用時、	●空だきになっています。	●鍋に調理物を入れてください。	
153	液晶表示が赤く点灯する。	●炒めものの調理を行うと表示す る場合があります。	●火力を下げてご使用ください。	
5 15	揚げもの温度コントロールを使用したら、左・右	●専用の天ぷら鍋の底に2mm以上 のそりがあったり変形しています。	●そりや変形がある場合は新しい鍋 をご購入ください。(8ページ)	
[66]	ヒーターの液晶表示が赤 く点灯する。	●専用の天ぷら鍋の底やトッププレー トに異物や汚れが付着している。	●異物や汚れの場合はお手入れを してご使用ください。	
H 15	左・右ヒーター使用時、	●吸·排気カバーにほこりがたまっています。	●ほこりをふきとってください。 (32ページ)	
H25	液晶表示が赤く点灯する。 	●吸·排気カバーがふさがれています。	ふさがないでください。	
# 17	左・右ヒーター使用時、	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。	
H27	液晶表示が赤く点灯する。	●喇叭性状が延りているり。	(12ページ)	
[8]	液晶表示が赤く点灯する。	●電源電圧が異常に高い場合や低 い場合。	●お買い上げの販売店お客様ご相談窓 口にご連絡ください。	

表示が出たときは・・・

- ② 「 こ し、「 ここ、片こう、片こうの表示が出たときは右ヒーターの切/スタートキーを押す。
- ※①、②の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。

パネル操作部の表示窓に次の表示がでたとき

表示例	処置および調べるところ			
	●通電したまま連続して魚を焼いた場合。	●いったん通電を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。	7	
[6	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。	27	

表示が出たときは・・・

- ① [|、[] 、[] の表示が出たときはグリルの切/スタートキーを押す。
- ※①の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- ※表示窓やパネル操作部の液晶表示に 上記以外の表示がでたときは、お買 い上げの販売店またはお客様ご相談 窓口にご連絡ください。



オムレツ ▶44ページ



鶏の唐揚げ 45ページ



鮭のホイル焼き ▶49ページ

料理集

左・右ヒーターの調理例	
スパゲティ (ミートソース)	·· 43 ·· 43 ·· 44
揚げもの調理例 天ぷら	45
グリル <u>魚焼き自動調理例</u> さんまの塩焼き	· 46
グリル <u>魚焼き手動調理例</u> さんまのみりん干し いかのみそ漬け焼き ひものいろいろ	. 47
グリル グルメ自動調理例 手作りかんたんピザ 鶏のハーブ焼き 鶏手羽先のつけ焼き ピリ辛ウィング 鮭のホイル焼き	· 48 · 48 · 48
グリル グルメ手動調理例 焼きなす	49

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表(単位g)

計量	小さじ	大さじ	カップ	計量	小さじ	大さじ	カップ
食品名	(5mL)	(15mL)	(200mL)	食品名	(5mL)	(15mL)	(200mL)
水・酒・牛乳	5	15	200	トマトケチャップ	5	15	230
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	12	180
食塩	6	18	240	片栗粉·砂糖(上白糖)	3	9	130
小麦粉(薄力粉・強力粉)	3	9	110	だし汁	5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。

(1mL=1cc)

この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。

(お願し) 鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、 火力や時間を調節してください。

左・右ヒーターの調理例

○火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。

スパゲティ (ミートソース)

材料(2人分)

スパゲティ	200g
塩	大さじ 2
牛ひき肉	150g
トマトソース	·½缶(約150g)
オリーブ油	大さじ 1弱
にんにく (薄切り)	1片
赤ワインまたは	
A A	小さじ 1/4
砂糖	小さじ ¼
	少々
パセリ	少々

作りかた

- ①鍋をヒーターの中央にのせ、オリーブ 油を入れてから火力を『中火』にする。
- ②①ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加え②で味付けし、煮立ったら「弱火」~「中火」にして8~10分煮つめる。
- ③大きめの鍋にたっぷりの水(3~4L) を、『強火』~『ハイパワー』で沸とうさせ、塩(水量に対して1%が目安) を加える。
- ④スパゲティを入れ、ときどきかき 混ぜながらふきこぼれないように「弱 火」~「中火」でゆでる。指でつまん でちぎってみて、芯が少し残ってい るくらいまでゆでる。
- ⑤ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。



☆スパゲティは、シコシコした歯ざ わりが大切。

☆たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。

- ☆トマトソースをベースにして、 お好みの具を使います。
- ☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて 調節してください。

ポークカレー

材料(4人分)

豚肉(2cm角切り)	250g
塩・こしょう	各少々
にんじん(乱切り)	中1本
玉ねぎ(くし形切り)	中2個
じゃがいも(乱切り)	中2個
カレールー 1	箱(約120g)
水	600~800mL
サラダ油	大さじ 2

作りかた

- ①豚肉は、塩・こしょうをする。
- ②鍋をヒーターの中央にのせ、サラダ 油を入れてから『中火』にする。
- ③②に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・ 玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
- ④水(600mL)を加えて「強火」にし、 沸とうしたら「中火」にして15~20 分煮込む。
- ⑤カレールーを加えてかき混ぜ、ふた

たび沸とうしたら途中かき混ぜながら『弱火』で30~40分煮込む。



☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにするとよいでしょう。

☆肉や野菜を炒めるときに、こげつかないように「中火」~「弱火」に調節してください。 ☆水は600mLから加熱を始めて、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。 ☆炒めるときに、フライパンを使うとラクに炒められます。

しゅうまい



作りかた

①えびは背わたを取り、細かくたたく。 玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉(大 さじ3)をまぶしておく。

- ②ボウルに①、豚ひき肉、しいたけを入れ、②を加えてねばりが出るまでよく混ぜ、残りの片栗粉 (大さじ2)を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。
- ③しゅうまいの皮でそれぞれを包み、グ リーンピースをのせる。
- ④蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、しゅうまいを間隔をあけて並べる。(無理に全部を入れないで、2回に分ける。)
- ⑤素し器の下鍋に水を5~6分目入れ、 ふたをしてヒーターの中央にのせ、「強 火」にする。
- ⑥沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、 「中火」で10~12分蒸す。器にとり、からしじょうゆを添える。

材料(24個

T/J 1	14 (24個)					
	えび 150g					
	き肉 ······ 150g					
玉ね	玉ねぎ					
片栗	粉 大さじ 5					
ŦL	しいたけ(もどしてみじん切り) 3枚					
しゅ	うまいの皮 24枚					
グリ	ーンピース 24個					
から	しじょうゆ					
	「砂糖、しょうゆ、ごま油 各小さじ 1					
A	塩 小さじ ½					
	酒 大さじ 1					
	こしょう 少々					

☆作りかた④で中敷きに、丸型に切った クッキングシート(中央に切り込みを 入れる)を敷くと、取り出しがラクです。

左・右ヒーターの調理例(つづき)

○フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。(フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります。)

オムレツ

材料(1人分)

驷 …	2個
	【 牛乳 大さじ 1 【塩・こしょう 各少々
6	【 塩·こしょう 各少々
	ダ油適量
パタ	

作りかた

- ①ボウルに卵を割りほぐし、Aを入れて 混ぜ合わせる。
- ②フライパンをヒーターの中央にのせ、 「中火」で軽く熱っする。

③多めのサラダ油をなじませ、一度油をきる。バターを入れ、「中火」 ~ やや「強火」にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。

④半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。



~うす焼きたまごやクレープなどを作るときは~

☆フライパンは最初から『中火』~『弱火』で熱っしてください。

☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとって ください。

☆卵液を入れるタイミングは卵液を箸の先につけてフライパンに落として、ジュッと固まるようになるくらいが目安です。

☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

炒める

五目チャーハン

材料(2人分)

ごはん	λ ······	400g
焼き	豚(1cmの角切り)	50g
生し	いたけ(1cmの角切り) ·········	2枚
ねぎ	(あらみじん切り)	1/2本
	ーンピース(缶詰)	
	えび	
酒 …	•••••	小さじ ½
卵		1個
塩 …		少々
	ダ油	
	塩	小さじな
A	こしょう	少々
	こしょう しょうゆ	大さじ½

作りかた

- ①むきえびは背わたを取り酒をふる。 卵は割りほぐして塩を混ぜる。
- ②フライパンをヒーターの中央にのせ、 「中火」~「強火」にする。
- ③サラダ油を入れて熱っし、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
- ④フライパンにラード1/2量を入れ、「中火」~「強火」で熱っし、むきえびをさっと炒めて取り出し、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。

- ⑤フライパンを「中火」で熱っし、サラダ 油を入れてごはんをほぐしながら炒め、
 - ③・④を加えてさらに炒め、最後に
 - Aで味を整える。



☆ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、 ざるなどに広げて軽く蒸気をとばしておきます。

☆無理に一度に作らないで、2回に分けて炒めるとラクに作れます。 ☆フッ素加工のフライパンで炒めると焦げ付きが少なくできます。

炒める

空芯菜とにんにく の炒めもの

材料(2人分)

	菜 150g
サラ	ダ油 大さじ 2
A	「たかのツメ
	にんにく(薄切り) 1片
B	「酒 大さじ 1
	塩·こしょう ············ 各少々

作りかた

- ①空芯菜をさっと水洗いし、葉と茎に分け、それぞれ4~5cmの長さに切る。
- ②フライパンをヒーターの中央にの せ『中火』~「強火」にする。
- ③サラダ油を入れて熱っし、♠を入れて香りを出してから、①の茎を入れて「強火」で炒め、色がかわったら①の葉を入れ手早く炒め、優で味を整える。



45

揚げもの調理例

揚げる

天ぷら

材料(4人分)

揚げ油 800g (約0.9L)
えび 4尾
なす 2個
しそ4枚
生しいたけ 4枚
三つ葉
小麦粉(薄力粉)
卵1個

作りかた

- ①材料は揚げやすいように準備しておく。 ②卵+冷水は小麦粉と同量にし、さっく りと混ぜる。
- ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に 設定し、液晶表示に「適温」を表示し たら、野菜・えびを揚げる。



- ☆衣はだまが残るぐらいにさっくり と切るように混ぜ、粘りを出さな いようにします。
- ☆油の表面積の1/2を目安に入れると、 油の温度が下がらずカラッと揚が ります。
- ☆小麦粉(薄力粉)の代わりに、市販 のてんぷら粉を使うと手軽にでき ます。
- ☆設定油温は目安です。調理の状況 に合わせて設定油温を調節してく ださい。

揚げる

鶏の唐揚げ

材料(4人分)

揚け	油	800g(約0.9L)
	も肉(1枚約250g) ·····	
	∫ しょうが汁	小さじ 1
A	塩	/ 0
	しょうゆ、酒	各大さじ 1
片栗	粉	

作りかた

- ①鶏肉は、1枚を6等分にしてAにつけ込み、15~30分おきます。
- ②①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶします。
- ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に 設定して、液晶表示に「適温」を表示 したら、鶏もも肉を入れ、色づいてき たら裏返し、3~4分かけて揚げる。

☆2~3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。

☆全体がきつね色にかわり、浮いて きたら出来上がりです。



揚げもののコツ

油の飛び散りを少なく するために

材料は必ず水気をふき取る

◆特にしいたけやピーマンなどは、 水気が残っていると破裂すること があります。

いかやゆで卵などは 揚げすぎない

- ●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
- ●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に 確認をしてください。

衣や生地作りに注意

- ●天ぷらの衣は固すぎないように。 水分の多い材料には、必ず薄力粉 を薄くまぶしてから衣をつけてく ださい。
- ●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
- ●冷凍食品を揚げる場合は、食品に ついた氷をよく落としてから入れ てください。

油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。



特に下ごしらえの必要な材料

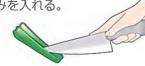
えび

尾の先を切って水分を出す。



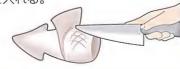
ししとう辛子

水気をふき取り、縦に 切り込みを入れる。



しりか

皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。



丸焼き

さんまの塩焼き

材料

2	んま (1尾約180gのもの)	1-	~5尾
塩		••••	適量

作りかた

①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10

分おき、水気をふき取る。

②焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「丸 焼き」で焼き上げる。



☆生魚(さんまやあじなど)は、調理 する10~20分前に塩をふってお きます。

☆塩の量のめやすは、中位(80~100g)の魚5尾に対し、小さじ1 くらいです。(魚の重さの1~2%)

☆焼きが足りなかったときは、手動 調理で様子をみながら、さらに焼 いてください。

☆さんまの他、あじ、いわし、にじ ます、あゆ、かます、小さめのた いも同様に焼けます。

切身・ひもの

鮭の塩焼き

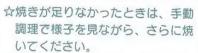
材料

46

塩鮭の切身(1枚約80gのもの)… 1~5切れ

作りかた

①塩鮭を焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「切身・ひもの」で焼き上げる。



☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たち うお、たいなどの切り身に塩をし たものも同様に焼けます。



つけ焼き

焼きとり

材料

焼きとり(市販品または手作りで1本約50g)

•••	2~8本
	しょうゆ カップ ½
A	みりん カップ 1/4
6	砂糖 大さじ 2~3
	サラダ油 大さじ 1

作りかた

①たれ焼きの場合は、合わせた 〇の中に30分~1時間つけ込んでおく。

②焼きとりの汁気を切ってから焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「っけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動 調理で様子をみながら、さらに焼 いてください。

☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩を ふってから焼き上げます。



つけ焼き

ぶりのつけ焼き

材料

	(1切れ約100gのもの) 1~5枚
	しょうゆ 大さじ 4 みりん 大さじ 4
6	、みりん 大さじ 4

作りかた

①ぶりは、合わせた**A**に30分ほどつけておく。

②汁気を切ってから焼網の上にのせ、 魚焼きメニューの「**つけ焼き」**で焼き 上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動 調理で様子をみながら、さらに焼 いてください。

☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さ け、さば、たい、まぐろも同様に 焼けます。



グリル 魚焼き手動調理例

きんまのみりん干し

材料

作りかた

①焼きかげん「強」で6~10分焼く。



いかのみそ漬け焼き

材料

いかのみそ漬け ……………………… 1枚

作りかた

①焼きかげん「強」で表側を14~16分焼く。



47

ひものいろいろ

个小

ひもの(100~120gのもの) ·········· 2~4枚

作りかた

①焼網にひものをのせ、焼きかげん「強」 で8~14分焼く。 ☆尾は、加熱中に反って ヒーターに付き、煙の 出る原因になるので、 あらかじめ切り取って から焼くとよいでしょ う。



"こんな魚のときは"

厚みのある魚は

表面が焦げやすいので、厚さは4cm以下にしてください。



加熱すると反るものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。



川魚は

塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。



グリル グルメ自動調理例

ヒザ

手作りかんたんピザ

材料(直径26cm1枚分)

	√ 小麦粉 (薄力粉) ······· 30g
A	小麦粉(強力粉) ······ 70g
6	砂糖 大さじ 1弱
	塩 小さじ 1/3
ドラー	イイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)
•••	小さじ 3/3
B	【 ぬるま湯(約40℃) 60~65mL 【 オリーブ油 大さじ 1弱
0	【 オリーブ油 大さじ 1弱
打ち	粉用小麦粉(強力粉) 適量
	ーブ油 適量
ピザ	ソース(市販のもの)適量
	玉ねぎ(薄切り)
	ベーコン (短冊切り) ······· 30g
0	サラミソーセージ(薄切り) 8枚
	ピーマン(輪切り) 小 1個
	マッシュルーム缶(スライス)
	ッフドオリープ (薄切り) 4個
ナチ	ュラルチーズ(細かく刻んだもの)… 80g
1/-	-1 -



☆焼き色は、生地の厚さ・トッピングの種類・保存状態によって変わります。お好 みに合わせて焼きかげんや追加加熱などで調節してください。

作りかた

- ①ポリ袋にAとドライイーストを入れて 混ぜ合わせ、Bを加えてポリ袋の口 を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合 わせる。
- ②6~8分間よくこね る。(この時、ポリ 袋に少し空気を入れて口を閉じると、 簡単に両手でこねることができる。)
- ③粉のかたまりがなくなり、生地が袋から離れて1つになったら、そのまま室温で一次発酵させる。(1.2~1.5

倍になるのが目安)

- ④打ち粉をしたのし台に、生地を袋から 出してガス抜きし、丸めて約10分休 ませる。(ベンチタイム)
- ⑤手にオリーブ油を付けながら、アルミホイルの上にとり出し、めん棒で生地をのばし、直径26cmくらいにする。
- ⑥のばした生地にピザソースを塗り、⑥を並べ、軽く塩・こしょうをしてオリーブとチーズを散らす。
- ⑦グルメメニューの「ピザ」で焼き上げ る。

ボイル焼き

鶏のハーブ焼き

材料

鶏胸肉またはもも肉(皮つき)… 2枚(約500g) 塩、こしょう…………………… 各適量

タイム、ローズマリー、マジョラムなど のハーブ (生または乾燥品) …… 各少々

作りかた

- ①鶏肉の厚みのあるところに軽く切り 目を入れて**(A)**をまぶす。
- ②皮側を上にして焼網にのせ、グルメ メニューの「ホイル焼き」で焼き上 げる。

☆余分な脂がとれて、ヘルシー。 ☆焼網にのせた時、下ヒーターに接

☆焼網にのせた時、下ヒーターに接触していないことを確認してください。(こげ、煙の原因)



鶏のハーブ焼きの応用メニュー

ホイル焼き

鶏手羽先のつけ焼き

1本分 約100kcal

ピリ辛ウィング

1本分 約60kcal

材料・作りかた

鶏手羽先 (8本・約480g)をたれ (しょうゆ:大さじ2、酒:大さじ1弱、みりん:小さじ1)に10~15分ほどつけて下味をつけたものを、鶏のハーブ焼きを参照して焼きます。



材料・作りかた

鶏手羽元(8本・約480g)をたれ(にんにく(すりおろす):1片、砂糖:小さじ2、しょうゆとみそ: 各大さじ1、ごま油と豆板醤:各小さじ1)に30分ほどつけて下味をつけたものを、鶏のハーブ焼きを参照して焼きます。



ホイル焼き

鮭のホイル焼き

材料(2個分)

4	生鮭(1切れ80~90gのもの)	2切	n
	大正えび		
	生しいたけ		
	玉ねぎ(薄切り)	1/1	個個
	レモン(薄切り)		
	バター 大さ		

作りかた

- ①生鮭は軽く塩、こしょうをし、レモン 汁をふりかけてしばらくおく。
- ②大正えびは尾と一節を残して殻をむ き、背わたを取る。
- ③25cm×25cmの大きさに切ったア ルミホイル2枚にバター(分量外)を ぬる。
- ④③に玉ねぎを等分にのせ、①・②と 生しいたけをそれぞれのせ、塩、こ しょうをしてレモン汁をふり、上にレ

モンをのせバターを散らしてアルミホイルの口を閉じる。

⑤グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。



グリル グルメ手動調理例

手動調理

焼きなす

材料

なす	「(約60gのもの)	4個
しょ	:うがじょうゆ	少々

作りかた

- ①なすは、がくの分かれたところにぐる りと切り目を入れる。
- ②焼網の上にのせ、焼きかげん「中」で 18~23分焼く。
- ③冷水にとり皮をむき、食べやすい大きさに切り、器に盛りつけて、しょうがじょうゆを添える。



☆皮のハレツを防ぐために、タテに 2~3本切り目を入れてから加熱 してください。

手動調理

焼きいも (焼きじゃがいも)

材料

さつまいも(直径3cm以下のもの)…3~4本

作りかた

①さつまいもを洗い、焼網の上にのせ、 焼きかげん「弱」で25~29分焼く。

材料

さつま揚げ …… 1~3枚(80~240g)

手動護理

さつま揚げ

作りかた

①さつま揚げの包装をはずし、焼網の 中央に寄せてのせ、焼きかげん「中」 で6~8分焼きます。



☆じゃがいもも同様に焼けます。
☆さつまいもが太い場合は、たて半分に切って焼きます。

☆時間をかけて焼き上げるのでβアミラーゼ酵素が十分働き、甘くておいしい焼きいもになります。
☆竹串を刺してみて通ればでき上が

☆厚揚げやはんぺんなどの調理済食 品も、大きさや材質に合わせて焼 き時間を調節し、同様に焼きます。



【総消費電力の切り替えについて】

本製品は、総消費電力を5.8kW (工場出荷時の設定) · 4.8kWに切り換えることができます。 アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。

●詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

火力の目安について

●左ヒーター(Ⅲヒーター)・右ヒーター(オールメタルⅢヒーター)

火力の目安	バックライト色	火力	消費電力
ハイパワー		12	3.0kW
	赤	11	2.5kW
強火	91	10	2.0kW
		9	1.6kW
		8	1.4kW
中 火	オレンジ	7	1.1kW
		6	800W
	1	5	500W
弱火		4	400W
	ミドリ	3	300W
1 7 11		2	200W 相当
とろ火]	100W 相当

●中央ヒーター(クイックラジエントヒーター)

火力の目安	消費電力	火力表示ランプ
強火	1.2kW	000
中火	600W相当	0.0
弱 火	300W相当	0

50

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

[※]消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

保証とアフターサービス(必ずお読みください)

■保証書(別添)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの 記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってい ただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存し てください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。 ※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせ ていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこのクッキングヒーター(III)タイプ)の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い 上げの販売店または別紙「お客様ご相談窓口」の 窓口にお問い合わせください。

■修理を依頼されるときは 出張修理

「こんなときは」(37ページ)に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店または別紙「お客様ご相談窓口」に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。 保証書の規定に従って、販売店が修理させてい ただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品	名	コロナ ハ
型	式	IH-A332HT(S)
お買い上	げ日	年 月 日
故障の	状況	できるだけ具体的に
ご住	所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名	前	
電話番	₹ 号	
訪問ご希	望日	

●保証期間が過ぎているときは 修理すれば使用できる場合は、ご希望により修 理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

r,

		 	(148)88
		 	1.1
		 	y-00
	·	 	
10		 	
購入店名 ★	*後日のために		
購入店名	r後日のために サービスを依		
購入店名 ★			
購入店名 ★電話(
	サービスを依 - -		



このマークは、特定の化学物質(鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB(ポリブロモビフェニル)・PBDE (ポリブロモジフェニルエーテル))の含有率が基準値以下であることを示しています。 (規定の除外項目を除く)

JIS C 0950

詳しい環境情報は、当社のホームページでご覧いただけます。 http://www.corona.co.jp/

愛情点検

★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を!

● III クッキングヒーターの補修用性能部品の 保有期間は、製造打ち切り後6年です。



で使用の際 このようなこ とはありませ んか。

- ●スイッチを入れてもヒーターが作動しな いときがある。
- ●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異 常な音がする。
- ●その他の異常や故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、専用 ブレーカーを切り、お買い上 げの販売店にご連絡ください。 点検・修理についての費用な ど詳しいことは、販売店にご 相談ください。

〒955-8510 新潟県三条市東新保 7-7 TEL (0256) 32-2111 (大代表)